Pan Francés por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: 600 cc
Levadura: 30 grs
Masa previa: 150 grs
Harina 000: 1 Kilo
Malta: 10 grs
Sal: 14 grs

Preparación de la Receta

- En la mesada hacer un hoyo con la *harina*, en el centro volcar la masa previa, la sal, la *levadura* y el agua
- Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
- Dejar reposar el bollo en el bol cubierto con un lienzo húmedo por 20 minutos.
- Cortar la masa en porciones del tamaño que se desee y bollar (mignon 30 gramos, flautita 100 gramos y Felipe 200 gramos)
- Tapar nuevamente los bollos y dejar reposar 15 minutos.
- Dar la forma a los panes y colocarlos en placas.
- Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.
- Con un cúter hacer cortes transversales en la superficie de cada pan.
- Hornear a 200 °C, con abundante vapor al comienzo de la cocción, de 20 a 30 minutos, según el tamaño de los panes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-frances-por-juan-manuel-herrera